Шифр, наименование образовательной программы
15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
уровень высшего образования: бакалавриат
профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.В.13 ОСНОВЫ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

дисциплина вариативная
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Легаев А.И., к.т.н., доцент, кафедра МАХиПП
ФИО разработчика, уч. степень, уч. звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Основной целью изучения дисциплины «Основы автоматизированного проектирования пищевого оборудования» является формирование у студентов знаний об основах функционирования систем автоматического проектирования (САПР), навыков работы с системами автоматизации инженерной деятельности и использование этих систем для решения конкретных задач, возникающих при проектировании пищевого оборудования.
Содержание дисциплины	**Модуль 1.** Принципы и задачи проектирования. Структура САПР **Модуль 2.** Автоматизация технологической подготовки производства. Место САПР в АСТПП. **Модуль 3.** . Интеграция средств автоматизации проектирования в объекты пищевой промышленности.
Формируемые компетенции	ПК-18: умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Содержание курса базируется на данных, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Технология конструкционных материалов», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Инженерная графика», «Прикладная механика», «Математические методы в инженерии»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** назначение и возможности современных средств компьютерного проектирования пищевой промышленности; принципы решения задач, терминологию, основные понятия и определения; о роли систем автоматизированного проектирования в современном производстве; о методологии автоматизированного проектирования. ***уметь***: использовать современную классификацию САПР; применять различные методы для реализации конструкторской подготовки производства и варианты её автоматизации; объединить объектно-ориентированные графические технологии с современными аналитическими возможностями. ***владеть:*** профессиональными навыками, необходимыми разработчику современных объектов пищевой промышленности, и самостоятельно проектировать фрагменты конструкций различного технологического оборудования; методами выбора рациональных способов эксплуатации технических систем.
Образовательные технологии	Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения, организуется с учетом включенности в процесс познания всех студентов группы без исключения. Совместная деятельность означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, в ходе работы идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивные методы основаны на принципах взаимодействия, активности обучаемых, опоре на групповой опыт, обязательной обратной связи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, накоплением совместного знания, возможностью взаимной оценки и контроля.
Формы текущего контроля успеваемости	Сдача лабораторных работ. Выполнение контрольных работ.
Форма промежуточной аттестации	Зачет.

Зав. кафедрой Машины и аппараты химических и пищевых производств  В.А. Куничан